Mostarda rossa ó pauonaza.

Iglia lasenepa, & falla pistar molto bene & piglia dellauapassa, & pistala etiam dio bene quanto piu poi, Et habi vn pocho di pane brusculato & vn pochi di sadali, & di lacanella, & co vn pocho di agresto, ó Aceto, & Sapa distemperarai questa compositiõ, & passirala per lastamegnia.

Mostarda da portar in pezi cauatando.

Abi Lasenepa & pistala como e dutto disopra Et habi dellauapassa molto ben pista, Et co le dutte cose mitti de la canella, vn pochi di garofoli. Poi ne poterai far pallottole tonde amodo di quelle ch se tragono co larcho, o pezoli quadri di quella grandeza ch ti par & piace, & limetterai per vn pezo ad asciucchar sopre vna tauola, & sciutti tu li poterai portar de loco ad loco doue tu vorrai, Et quando li uorrai vsare li poterai stemperar co vn pocho dagresto, ó aceto, ó vino cotto cioe sapa.

Sapor celiste de estate.

Iglia de limoroni saluatiche ch nascono in le fraue Et vn pochi de amandole ben piste, co vn pocho di Zuccharo Et queste cose distemperarai co agresto & passarale per lastamegnia.

Peperata gialla da pesce.

Abi del pane & taglialo i fette, & falle brusculate, & poi piglia del vino roscio, co vn pocho de aceto, & de vin cotto, & mutirale dentro abollir queste fette di pane, poi le passarai per lastamegnia giongendoui di bone spetie dolci & forti, & fornala gialla co vn pocho di Zaframo.

Agliata bianca.

Iglia deleamandole monde molto ben & falle pistar, & quando sono mezo piste metti dentro quella quantita daglio ch ti par, & i seme le forai molto bene pistar buttandogli dentro vn pocha dacqua, fresca per ch non facciano olio. Poi pigliarai vna mollicha di pan biacho & metterala amollo nel brodo magro di carne ó di pesce secundo i tempi & questa agliata poterai seruir atutte le stagioni grasse & magre como ti piacera. & acomodar

Agliata pauonaza.

Equirai lordine del capitolo sopr scripto excepto ch no bisogna gli metti brodo ma pigliarai dellicua negra & co lemani la fomperai molto bene i vna pignatta, ó altro vaso, & faralo bollir per meza hora, poi collerai questo mosto, colquale distemperarrai lagliata, & ultimele si po forr co le cerase, Et questa agliata si po dare altempo di carne, o di pesce como si vole.